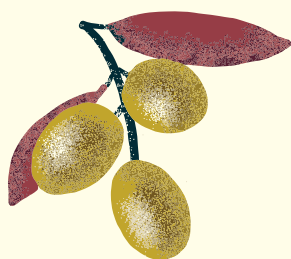


SALON SAVEURS | DES PLAISIRS GOURMANDS |



—
DOSSIER DE PRESSE 2021
—



SOMMAIRE

ÉDITO DE STÉPHANE JEGO,

- Parrain de l'édition 2021 du salon Saveurs des Plaisirs Gourmands **P.03**

LE MARCHÉ LE PLUS PRISÉ DES AMOUREUX DU TERROIR

- Les espaces qui rythment le salon **P.04**

UN PARRAIN EMBLÉMATIQUE DE LA BISTRONOMIE

- Bio express **P.06**
- 3 questions à Stéphane Jégo **P.07**

LES PRODUCTEURS 2021

- Zoom sur les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands **P.08**

LE CHAI DE SAVEURS : LE NOUVEL ESPACE DÉDIÉ AUX ŒNOPHILES **P.11**

INFORMATIONS PRATIQUES

- Le salon en bref **P.12**

ÉDITO

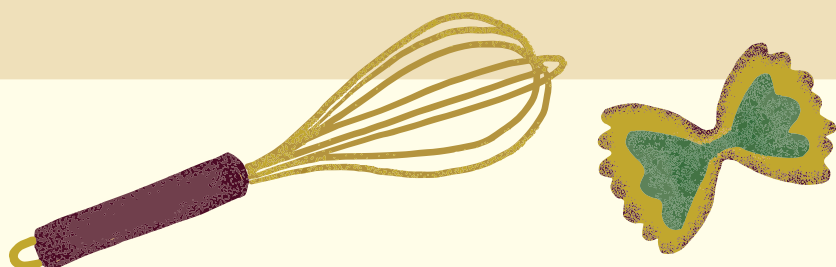
PAR STÉPHANE JÉGO,
parrain de l'édition 2021 du salon



Pour sa 24^{ème} édition, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands revient du 03 au 06 décembre, à l'Espace Champerret. Rendez-vous incontournable des gastronomes franciliens, le salon met à l'honneur les meilleurs produits du terroir pendant 4 jours de festivités. N'ayant pas eu lieu en 2020, cette édition 2021 promet d'être un beau succès, avec 250 exposants passionnés, 37 000 visiteurs attendus. Une édition qui promet de grands et savoureux moments, à travers rencontres et ateliers, et qui permettra aux visiteurs de faire le plein d'idées et surtout de se faire plaisir !



« Je suis ravi de pouvoir parrainer cette nouvelle édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Cet événement a d'autant plus son importance après cette année difficile, durant laquelle les producteurs ont toujours été présents pour tous les Français, même en période de confinement. Des producteurs qui ont souffert de la fermeture des restaurants. Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands prône des valeurs que L'Ami Jean défend : le respect de l'artisanat et la qualité du produit. S'y rendre est, cette année, un acte citoyen. J'ai hâte d'aller à la rencontre de celles et ceux qui sont capables de créer des produits uniques avec un savoir-faire et une excellence qui leur sont propres ».

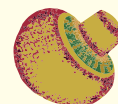
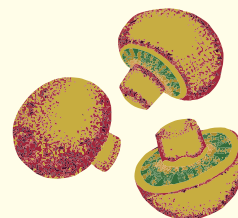


LE MARCHÉ LE PLUS PRISÉ DES AMOUREUX DU TERROIR

DU 03 AU 06 DÉCEMBRE PROCHAIN,

Le salon saveurs des plaisirs gourmands investit **l'espace Champerret** pour mettre en scène **les meilleurs produits du terroir**. Venus de toute la France mais aussi de l'étranger, de nombreux exposants présentent **leurs savoir-faire et produits de qualité**, pour le plus grand plaisir des amoureux de la bonne chère.

UN ÉVÉNEMENT À NE PAS MANQUER AVANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !



LE CHAI DE SAVEURS - LE NOUVEL ESPACE DE L'ÉDITION 2021



Pour cette nouvelle édition, le Chai de Saveurs, **le nouvel espace vin** dédié exclusivement aux producteurs de vin et spiritueux accueillera des producteurs sélectionnés avec soin. A travers **de nombreuses dégustations commentées en direct** avec la participation de vigneron, les amateurs de vins et spiritueux seront comblés par la fine sélection et les conseils d'experts qui leur seront offerts. **De quoi ravir les plus oenophiles !**

LES VISITEURS PEUVENT ÉGALEMENT RETROUVER LES ESPACES ET TEMPS FORTS QUI ONT FAIT LE SUCCÈS DE L'ÉDITION 2019 :

- **Le Food Lab**, mettant en avant les innovations culinaires et leurs créateurs,
- **Le Marché des Producteurs**, pour aller à la rencontre des producteurs de nos régions et déguster sur place le meilleur des produits du terroir dans une ambiance de marché
- **L'Happy Hour et la nocturne festive**, le vendredi soir jusqu'à 21h, pour un moment de convivialité avec les producteurs et vigneron autour d'un apéro géant
- **Les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands** sélectionnés par un jury d'experts culinaires et exposés en vitrine, qui permettent aux visiteurs de découvrir les produits primés du salon.



UN PARRAIN EMBLÉMATIQUE DE LA BISTRONOMIE

BIO EXPRESS

L'histoire de **Stéphane Jégo**, c'est avant tout l'histoire d'un passionné. Stéphane a fait ses premiers pas en cuisine aux côtés de sa grand-mère qui défendait une cuisine familiale et paysanne. Après un C.A.P., il s'installe à Paris pour débiter sa carrière. Repéré par **Christian Constant** qui confie son CV à Yves Camdeborde, il fait ses armes pendant 12 ans à La Régalade, où il participe à la naissance de la bistronomie.

Breton d'origine mais basque d'adoption, Stéphane Jégo et sa femme reprennent en 2002 la plus vieille institution basque de la place de Paris avec le soutien d'Yves Camdeborde : **L'Ami Jean**. Il y développe une cuisine de bistronomie généreuse caractérisée par le culte du produit et un respect des techniques traditionnelles, le tout allié à l'inspiration libre. **Son envie ?** Faire de L'Ami Jean un lieu de vie, où l'on peut découvrir une cuisine d'excellence... dans un bistrot !

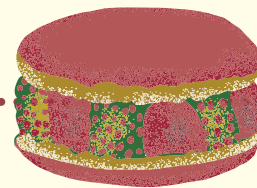
Il s'est également toujours investi à titre personnel et professionnel pour l'intégration des personnes en difficulté. **Parrain du Refugee Food Festival**, il accueille chaque année **un chef réfugié dans ses cuisines** et à quatre mains, ils élaborent un menu. Un engagement qui ne se limite pas à la période du festival car Stéphane Jégo accompagne et encadre chacun des chefs résidents du Refugee Food Festival jusqu'à l'ouverture de leur propre restaurant.

« Au fil des années, je me suis constitué un réseau d'hommes et de femmes qui travaillent la terre, élèvent leurs animaux... Ma cuisine commence avec des produits d'exception travaillés par des artisans exigeants et respectueux de la nature ».

Un savoir-faire et un terroir pour lesquels le chef milite chaque jour.

Stéphane Jégo est aussi un chef engagé qui n'a pas la langue dans sa poche. Célèbre pour ses coups de gueule, il n'hésite pas **à défendre sa profession et tout son éco-système avec passion et conviction**, comme lors de la crise Covid-19.

3 QUESTIONS À STÉPHANE JÉGO



• Que représente le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands pour vous ?

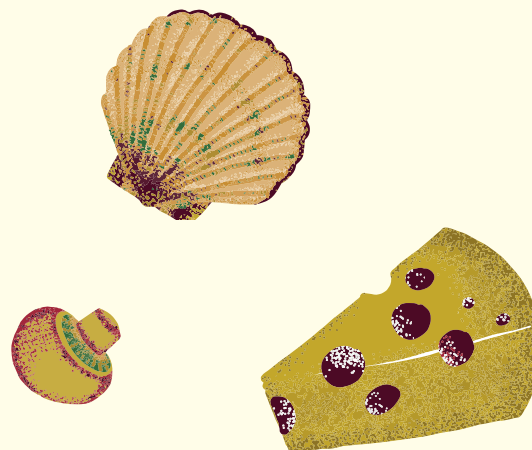
« Le salon est avant tout l'occasion de rencontrer de nombreux producteurs avec une concentration d'artisans de qualité de différents horizons. C'est un salon qui est devenu un vrai fleuron de la qualité française et qui donne la possibilité à tous ces artisans et producteurs d'être mis en avant ».

• Que souhaitez-vous transmettre à travers cette édition ?

« J'ai envie de partager, de recevoir et de transmettre ma passion pour les produits avec les visiteurs. Je vais avoir la chance de pouvoir les accueillir sur un stand Stéphane Jégo by Bocaux de Chef pour leur présenter nos cocottes de partage. C'est une aventure commencée pendant la crise sanitaire. Le principe était d'emprisonner les gourmandises que nous servons au restaurant et de capter l'essence même de ma cuisine. Nous avons par exemple une cocotte de bœuf confit grillé flambé à l'origan. Obtenir cette saveur de barbecue dans un bocal, n'a pas été évident, c'était un long travail ».

• Qu'avez-vous hâte de découvrir et de partager sur le salon ?

« Les hommes et les femmes qui y participent. J'ai hâte d'aller à leur rencontre, de pouvoir échanger avec eux et découvrir leur travail. Nous avons un terroir tellement riche et des producteurs qui méritent toute notre attention ».



LES PRODUCTEURS 2021

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, qui se déroule **du 3 au 6 décembre à l'Espace Champerret**, invite ses visiteurs à venir découvrir de nombreux producteurs qui viennent présenter leur savoir-faire « gourmand ».

CETTE ANNÉE, HONNEUR AUX FEMMES, ZOOM SUR QUELQUES VIGNERONS ET PLACE AUX PRODUITS ORIGINAUX !

ZOOM SUR LES TROPHÉES SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Depuis maintenant **10 ans**, les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands mettent un coup de projecteur sur **une sélection de produits primés** par un jury de spécialistes et de journalistes du secteur de la gastronomie et de l'épicerie fine.

Ces produits sont à retrouver **sur les stands des producteurs** du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands et dans la vitrine des Trophées.

LES LAURÉATS 2021

.....
COUP DE  DU JURY
.....



CHAMPAGNE DEL' OZ ART
Cuvée Paradis Sud

Une prise en bouche vive suivie d'un palais rond et généreux offre un contraste fraîcheur-onctuosité signant cette cuvée. Cuvée parcellaire Vieilles Vignes, élevée en fût de chêne.





LA NOYERAIE DES BORDERIES

Huile vierge de noix, 1^{ère} pression à froid

L'huile vierge obtenue par la pression à froid est très subtile et le goût de la noix obtenue est très délicat. La teneur en Acides Gras Polyinsaturés (Oméga 3 et 6) de l'huile de noix est une des plus élevées parmi toutes les huiles végétales, loin, devant l'huile d'olive. Son rapport en Oméga 3 et Oméga 6 est optimal si bien qu'une cuillère à soupe par jour permet de couvrir ses besoins journaliers.



DÉLICIES DES PAYRES

Foie gras d'Oie Entier Mi-cuit

Depuis 1986, la petite exploitation familiale drômoise vous fait redécouvrir sa passion pour l'oie, les délices du foie gras et de sa cuisine traditionnelle d'antan. Le foie gras d'Oie entier mi-cuit régale par sa finesse et sa longueur en bouche !



LA NOYERAIE DES BORDERIES

Moutarde fine aux Noix de Charentes

Cette moutarde artisanale est élaborée selon la technique ancestrale par une moutarderie artisanale de la région avec les noix issues de la culture de la Noyeraie des Borderies. Onctueuse et savoureuse, cette moutarde gastronomique est gourmande et s'invite à table pour toutes les occasions. Savourez l'alliance de cette moutarde artisanale française finement aromatisée aux Noix des Charentes.



NORHUIL

Huile de Colza, 1^{ère} pression à froid

L'huile de Colza Norhuil est un produit entièrement naturel. Son arôme et ses vertus proviennent de la qualité des graines de colza utilisées, issues exclusivement de l'agriculture raisonnée. Son odeur typée délicatement fleurie et son goût subtilement fruité aux notes de noix et d'amandes grillées feront chanter la cuisine.



PARCELLE 26 HDMP

Parcelle 26 Sélection

La cuvée Blend Sélection est une huile d'olive vierge extra équilibrée et de caractère. Présentant un contraste intéressant entre notes mûres et notes vertes, elle dispose d'un profil olfactif harmonieux et d'un profil gustatif complexe. On y retrouve une variété d'arômes allant de notes de banane et de pommes mûres à des notes d'amandes verte, de feuille d'olive et de délicates notes de menthe. C'est une huile ardente offrant une légère amertume. Cette diversité d'arômes s'accorde avec équilibre et donne sa singularité à cette huile d'olive vierge extra.



MITCHUT

Pastis Landais

Si le pastis est une boisson alcoolisée à l'anis particulièrement populaire dans le Sud-Est, le terme signifie également « gâteau » en gascon et en occitan. Le Pastis Landais est un gâteau gourmand, moelleux, parfumé à la vanille, au rhum et à la cassonade, façon gourmandise. Le Mitchut, c'est la renaissance d'un dessert parfumé à l'enfance.



LIONEL DUROT

Tarama à la chair de crabe

Lionel Durot est un bourlingueur épiqueur, passionné de goût, qui a toujours cherché à valoriser les produits d'exception, le plus important pour lui étant de respecter leur saveur sans la dénaturer, selon le principe « rendre très bon ce qui est déjà beau ». À présent, Lionel Durot propose de nombreux produits tels que le tarama à la chair de crabe, qui est composé d'oeufs de cabillaud fumé avec une chapelure de pain au sarrasin bio, huile de colza, piment d'Espelette et du homard frais cuit au bouillon.



SOCIÉTÉ FERMIÈRE DU DOMAINE D'ARTON

Haut Armagnac La Réserve

Reconnu en 2017 Prix d'Excellence au Concours Général Agricole de Paris, cet assemblage d'Armagnacs de plus de 6 ans est issu des cépages Colombard et Ugni Blanc, élevés sur le domaine d'Arton. Son nez révèle des arômes de camomille et de kumquat confit. Il a le milieu de bouche fruité (agrumes confits) et floral.



DOMAINE DE LA CROIX MULINS

Morgon

Créé en 1961, le domaine s'étend au pied de la célèbre Côte du Py à Morgon. Les vignes sont plantées sur des « morgons », sols issus de la désagrégation des schistes pyriteux et riches en oxyde de fer, composé qui colore à la fois la terre et les vins. Robe sombre, arôme fruits noirs, c'est un vin corsé et robuste. Idéal pour accompagner terrine, viandes blanches et rouges, fromages.



MAISON PARIÈS **Le Garratz**

Voici le gâteau de voyage de la Maison Pariès : le Garratz (acidulé en basque). Ce dernier est un excellent équilibre entre la dacquoise amande noisette, la ganache praliné et le caramel citron.



CAVIAR PERLE NOIR **Esturgeon fumé façon sashimi**

Le sashimi d'esturgeon fumé tranché est un produit à découvrir. Il surprend par sa subtilité. Les morceaux d'esturgeon sont salés au sel sec, et fumés à chaud au bois de hêtre. Sa peau, il peut être utilisé en cube ou tel quel, selon les envies : en salade, ou juste simplement avec du jus de citron et de l'aneth.



TAAMALA **Shea - Miel de karité**

Un nectar ample et velouté, extrait de la fleur de « l'Arbre Magique » : le karité. Sa saveur fruitée, aux notes très intenses de caramel, de cannelle et d'agrumes confit saura ravir même les papilles les plus délicates.



PIERRE MATAYRON **Andouille**

Andouille de Porc Noir Gascon. Sa viande persillée et la qualité de son gras donnent une charcuterie très typée à la saveur exceptionnelle.



TAUREAU & COCHE **Jambon de cochon**

Le jambon de cochon est le jambon d'une truie. L'appellation « cochon » désigne les truies d'au moins 3 ans qui ont eu une portée. Le jambon de cochon est un jambon de caractère...



CHOCOLATERIE BELLANGER **Les 6 grands crus mythiques**

La maison Bellanger, c'est avant tout une histoire de passion, de transmission, d'exigence de chaque instant. Le chocolat coule dans leurs veines ! Pour tous les amateurs du Mans et de voitures anciennes, Bellanger propose un coffret de 6 tablettes grands crus mythiques sur le thème de la course « Le Mans Classic ».



DOMAINE DES CLOSTIERS **Anjou Blanc « Valliennes »**

L'anjou blanc « Valliennes » est un vin biologique, sans résidus de pesticides issu d'une vendange manuelle. Servi très frais, ce vin très minéral accompagnera idéalement huîtres et crustacés ainsi qu'une côte de veau ou un crottin de chavignol. Cépage : 100 % Chenin



HUILES DES ORGUES **Crème de céleri à l'ail des ours**

Arboriculteur depuis plus de 60 ans, Noël Fabre s'est lancé il y a 10 ans dans l'oléiculture avec passion. Son objectif : exprimer ce terroir exceptionnel avec des variétés d'olives anciennes du Roussillon cultivées selon les méthodes culturales traditionnelles. La crème de céleri à l'ail des ours est idéale pour des apéritifs dînatoires en famille ou entre amis. Cette crème ira très bien sur des petits toasts tels que du pain grillé, pour accompagner des viandes blanches ou du poisson.



CHAMPAGNE PHILLIPE DOURY **Champagne Cuvée Brut**

La cuvée « Brut » avec 62 % Pinot Meunier, 22 % Chardonnay, 1 % de Vin de Réserve et 5 % de Pinot noir, est un vin effervescent, puissant avec une belle vivacité et une bulle fine agréable. Doté de nombreux arômes (fruits jaunes, abricot, pomme, mandarine), le « Brut » est un champagne intemporel qui ne fera jamais regretter son choix.



CAVIAR PERLE NOIR **Caviar authentique, origine Périgord Noir**

Un caviar jeune, d'une surprenante fraîcheur qui révèle le goût naturel des oeufs juste salés. Le caviar authentique est issu d'un affinage court de 0 à 1 mois, qui a développé des arômes d'iode et de poisson grâce à un taux de sel légèrement plus important que pour les autres gammes de caviar.

LE CHAI DE SAVEURS : LE NOUVEL ESPACE DÉDIÉ AUX ŒNOPHILES

Cette année, le Chai de Saveurs, **un nouvel espace vin dédié exclusivement aux producteurs de vin et spiritueux**, accueillera des producteurs sélectionnés avec soin. A travers de nombreuses dégustations commentées en direct avec la participation des vignerons, les amateurs de vins et spiritueux seront comblés par **la fine sélection et les conseils d'experts** qui leur seront offerts. De quoi ravir tous les œnophiles !

DES ANIMATIONS INÉDITES ANIMÉES PAR DES EXPERTS DU VIN

Vignerons passionnés et experts du monde du vin attendent les fins dégustateurs ou amateurs curieux pour des dégustations et initiations inédites. Durant les 4 jours du Salon, chacun pourra s'initier à l'art de la dégustation à travers différentes animations.

• **Philippe Faure Brac**, *meilleur sommelier du monde*, sera présent sur l'espace Le Chai de Saveurs.

- Vendredi 3 décembre : 16h30-17h30

• **Michèle Héline**, *spécialiste du vin*, prodiguera des conseils aux visiteurs pour mieux choisir, déguster et servir le vin. Elle animera également des ateliers pour sublimer vos accords mets et vins de fête.

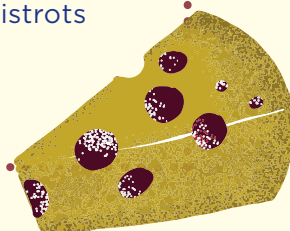
- Vendredi 3 décembre : 12h-13h et 18h-19h

- Samedi 4 décembre : 12h-13h et 16h30-17h30

- Dimanche 5 décembre : 12h-13h et 18h-19h

- Lundi 6 décembre : 12h-13h

A découvrir également sur le Chai des Saveurs : l'exposition « Bistrots et cafés du monde, photographies de Pierrick Bourgault ».



INFORMATIONS PRATIQUES

SALON SAVEURS | DES PLAISIRS GOURMANDS

LE SALON EN BREF

DU **03** AU **06**
DÉCEMBRE — DÉCEMBRE
2021

LE VENDREDI DE 10H À 21H AVEC L'HAPPY HOUR DE 19H À 21H
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

TARIF

10€

Billetterie sur www.salon-saveurs.com

Accréditation presse sur demande

ESPACE CHAMPERRET

6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris

Métro Ligne 3, stations Porte de Champerret — RER Ligne C, station Pereire

Bus Lignes 84, 92, 93, 163, 164, 165 et PC, arrêt Porte de Champerret

Station Vélib' n° 17107 - 182 boulevard Berthier

www.salon-saveurs.com     #SalonSaveurs2021

**PRÉSENTATION DU PASS SANITAIRE ET PORT DU MASQUE OBLIGATOIRES
RESPECTEZ LES GESTES BARRIÈRES POUR UNE VISITE EN TOUTE SÉCURITÉ**

Un service premium pour les visiteurs

Pour que chacun puisse visiter le salon en toute liberté, un service de consigne est mis à la disposition des visiteurs et ce gratuitement. Il est donc possible de déposer ses achats à la conciergerie afin de poursuivre sa visite les mains libres.

Avec Deliverbag, vous avez la possibilité de vous faire livrer vos courses en vous rendant à l'accueil du salon.

Un salon organisé par...

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est porté par SPAS Organisation, spécialiste de l'organisation d'événements grand public et professionnels, dédiés à la bio, à la nature, au bien-être et à l'art de vivre en France. Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands bénéficie de son expertise reconnue sur l'organisation de salons sélectifs, ciblés et à taille humaine. Avec une volonté affichée de présenter une programmation toujours plus qualitative, SPAS Organisation s'attache à orienter ce rendez-vous parisien de la gastronomie dans un esprit de qualité, de proximité et de durabilité.

CONTACTS PRESSE

Anne-Marie Boyault - 06 89 28 42 29 - ambovault@oconnection.fr

Julia Philippe-Brutin - 06 03 63 06 03 - jpbrutin@oconnection.fr